



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSU

7 adet tavuk kanadı yada 4 parça 1 parmak uzunluğunda dana kemiği
1 çorba kaşığı margarin
1 küçük ince doğranmış soğan
¼ beyaz elma
1/6 küçük kereviz
1 ½ kahve fincanı un
½ tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı ketçap
4 su bardağı su
½ su bardağı süt
¼ tatlı kaşığı tuz

Yağı küçük bir tencereye koyun, kızdırın. Kemikleri ekleyin ve kemikler sarı bir renk alana kadar kavurun. Kerevizi, soğanı, köriyi, elmayı, ketçapı ekleyin, iki dakika kavurun. Tuzu ilave edin. Sonra suyunu ekleyin, ağır ağır kaynatarak ilk su seviyesine işaret koyun. Suyunu çektiğçe aynı miktarda su ekleyerek 90 dakika kadar pişirin. Üzerinde oluşan yağ ve köpükleri sıyırıp atın. Sütü ve unu iyice karıştırıp kaynamakta olan sosa yedirin. Zaman zaman karıştırarak ağır ateşte onbeş dakika daha kaynattıktan sonra, süzün.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 31.05.2019